

KUTR STOLNÍ R 10 E

obj. číslo: 21391



Stolní kutr R 10 E od francouzského výrobce **ROBOT COUPE**.

- určen pro menší gastronomické provozy – restaurace, bistra, lahůdkářství a cukrárny **s max. denní kapacitou do 100 porcí**
- umožňuje zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyrė, pomazánek a strouhanky a rovněž sekání bylinek a koření a drcení ořechů a mandlí

MOTOROVÝ BLOK

- **indukční motor**
 - asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu
 - nerezová hřídel
 - magnetický bezpečnostní systém, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení, popř. nespuštění kutru
- 2 regulace rychlosti
- **pulsní tlačítko** pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování.
- **kovový kryt motorového bloku**

NÁDOBA KUTRU

- odnímatelná nádoba z nerezů s ergonomickým držadlem Soft touch
- lze v ní sekat maso, zeleninu, mandle, ořechy, koření, připravovat majonėzu, pyrė, protlaky, pomazánky, strouhanku a hnėtat těsto
- průhledné polykarbonátové víko s otvorem umožňuje přidávání dalších ingrediencí v průběhu sekání

Základní vybavení:

- nerezová nádoba 11,5 l
- nůž celonerezový s rovným ostřím – rozebíratelný (3 břity) – vhodný pro přípravu emulzí, pěn, pomazánek, pro jemné i hrubé rozsekání masa a zeleniny **(27382)**

Volitelné příslušenství:

- nůž s jemným zubatým ostřím – pro nejjemnější zpracování – sekání zeleného koření a bylinek **(27386)**
- nůž s hrubým zubatým ostřím – hnětení, sekání oříšků, mandlí, pro zmrzlé potraviny a ostatní tvrdé potraviny **(27384)**

TECHNICKÉ PARAMETRY